

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA. Pago adelantado.

AÑO XII

Miércoles 9 de Octubre de 1889.

NUM 1.228

JUSTAS LAMENTACIONES

¡Triste es la vida del labrador! De la noche á la mañana se encuentra con su fortuna destruida; con que sus asiduos trabajos de un año, y á veces de dos, son infructuosos y sólo quebrantos le producen, desilusiones, y enervan los entusiasmos que por las mejoras y desarrollo de la riqueza agraria pueda tener.

Sugiérennos estas concisas reflexiones las noticias que nos transmiten de la Ribera del Duero, del pueblo de Vadocandes; mas dejémoslos narrar sus desventuras al condolido viticultor que nos las transmite: «Puf á la Ribera, dice, á ver mis viñas y las encontré tan hermosas, tan lozanas y tan abundantes de fruto, que vendí 400 cántaros á 8.50 reales, y di orden de vender todas mis existencias, que pasan de 3.000 cántaros, porque necesitaba los envases para la cosecha presentada. Pero al siguiente día, ó sea el 16, un hielo intenso nos arrebato en toda la Ribera gran parte de la cosecha, dejando secas las hojas y racimos, y todo el entusiasmo con que yo había recorrido aquellos frondosos viñedos, trocése en melancolía y aburrimiento, y descorazonado ya en mis proyectos de hacer pruebas en mayor escala este año que los anteriores, me vine cuanto antes y dudo si volveré para las vendimias.

»De la Rioja y Aragón sé por conducto fidedigno que no hay vendimia; pues lo poco que tenían, lo han arrebatado los nublados. Yo he suspendido la venta de vinos y creo estará ya á más de 10 reales cántaro en la Ribera. Facilito á Ud. estos datos por lo que pudieran convenirle en sus operaciones.»

Contra la evidencia no hay retóricas, y vean las eminencias que cruzan por las regiones gubernamentales, si el productor necesita protección, ó que con sofismas se sostengan utopías, que sólo la ruina de la agricultura pueden ocasionar, cuando sus productos no alcanzan á remunerar los gastos que exige, mucho menos el trabajo empleado. Unas cosechas por deficientes, y por depreciadas otras.

Las noticias que de otras comarcas recibimos están contestes con las que en la transcrita correspondencia se nos facilitan. Se hallan muy demandados los vinos y sus precios acusan constante alza.

A LOS EXPOSITORES ESPAÑOLES

El comité de España en la Exposición de París ha dirigido á los expositores la siguiente circular:

«Algunas sociedades mercantiles organizan para después de la Exposición diversos certámenes y solicitan el concurso de los expositores españoles.

Muchos de éstos nos consultan la participación que tiene el comité de España en esas empresas; y á fin de evitar torcidas interpretaciones, hemos decidido la publicación de esta carta circular, para hacer saber á todos los productores de la Península, que nada tiene que ver el comité de España ni su delegación en París con dichas empresas, cuyos proyectos ni aplaude ni censura, por serle completamente indiferentes.

Ya deben saber los expositores que sus productos no podrán retirarse de las salas del gran certamen, hasta que reglamentariamente esté terminada la Exposición, haciéndole después cada uno, de lo que aquí tiene, el uso que estime más conveniente.

Sabemos de algunos expositores que destinan sus productos á la Beneficencia de París; otros que autorizan á sus representantes para que los vendan, y muchos que dispuestos á tomar parte en la Exposición de Productos Agrícolas que se celebrará en Madrid muy en breve, deciden llevarse la instalación y los objetos que en ella tienen.

El comité sólo se permite aconsejar á los expositores españoles que procedan con mucha cautela antes de admitir las proposicio-

nes que ciertas empresas les hagan, pues al lado de compañías muy formales que inspiran sus actos en nobilísimos propósitos, hay otras que no tienen otro norte que hacer dinero, sin que les importe mucho los medios que han de emplear para conseguirlo.

Sirvan estas manifestaciones de respuesta á todas las consultas que se han mandado al comité y que no se han contestado individualmente, porque hubiera sido tarea inacabable.»

VITICULTURA PRACTICA

(Continuación.)

VI.—Despuntar.

Al empezar la floración del fruto de la vid se hace el despuntado, que no es otra cosa que cortar las puntas á los tallos que la cepa tiene en esta época; el método que más se usa por lo más cundidero, es cortarlos con una varita lisa, derecha y flexible, sacudiéndola fuertemente contra las puntas de aquellos, que como están tan tiernos, se despuntan con suma facilidad.

En un artículo publicado hace unos años en la revista titulada *Los Vinos y los Aceites*, hablé ya de las ventajas é inconvenientes del despuntado.

A tres cosas, decía, debe atender con preferencia el viticultor: á aumentar en lo posible la cantidad de uva que ha de recolectar, á prolongar cuanto pueda la vida de la cepa y á mejorar por todos los medios que estén á su alcance la calidad del fruto de su viñedo. ¿Responde á estos principios el despuntado? No, dijimos entonces, y no, repetimos ahora. Tan innegable es que aumenta la producción, como que aniquila la cepa y pierde calidad el fruto.

Como por este medio se la obliga á la cepa á cuajar y criar más fruto que el que naturalmente había de llevar, al mismo tiempo que á hacer un esfuerzo para volver á echar nuevas guías con que desarrollar sus sarmientos, se gasta y envejece, notándose que cada año la leña que arroja es menos fuerte, prueba indudable de su decaimiento, y el fruto, efecto de esta misma causa, no alcanza una perfecta madurez, resultando siempre, aun cuando esté bien sazonado, menos rico en azúcar.

Sin embargo, como las circunstancias por que atravesamos obligan al viticultor á producir mucho, pues ha de vender muy barato para poder hacer competencia á los fabricantes de vinos artificiales y á los productores de otros países que, ya por la detestable calidad del género, ya por las circunstancias especiales de suelo, etc. en que se hallan, ya por otras causas que no son del lugar enumerar, inundan por decirlo así, todos los mercados, con géneros á precios casi fabulosos; usa de este medio por más que le considere perjudicial para su hacienda, contrarrestando el mal efecto que esta operación causa á la cepa, con labores extraordinarias de primavera y verano.

Teniendo en cuenta lo que precede, deben despuntarse con preferencia las viñas blancas de mucha frondosidad, porque en éstas es necesario cortar algo su exuberante vegetación, si se ha de coger en ellas relativamente á la buena clase del terreno y de la planta; y en segundo término, aquellas que si no están en buenas condiciones, disfrutan sin embargo de robustez y pueden sobrelevar, ayudándolas con labores, el exceso de trabajo que se les obliga hacer; no usando nunca este procedimiento en viñas que, por el terreno que ocupan ó por ser viejas, manifesten poca fuerza vegetativa.

No deben despuntarse jamás las viñas tintas, pues esta variedad de cepas aún madura peor la uva, si se las despunta, que las blancas; y siendo de las tintas de donde ha de sacarse la madre para hacer el vino, desde luego se comprende los funestos resultados que se seguirán si se despuntaran.

Al hablar así del despuntado, no nos refe-

rimos al que se practica una y más veces en las posturas de pocos años, pues en ésta es necesario hacerlo con el objeto de que los tallos se endurezcan, pierdan peso y sean más resistentes á los vientos fuertes de primavera, que si los cogen tiernos dejan caer muchos, estropeándose la cepa y perdiéndose el esquileo que traieran.

VII.—Deshojar.

Como al hablar del insecto llamado arañuela diremos el objeto principal, si no esclusivo, que lleva el viticultor al deshojar, es el de perseguir dicho insecto y atajar los daños que en el fruto de la vid hace.

Consiste el deshojado en despojar á la cepa de todas las hojas que tienen los tallos ó sarmientos, desde el pezón del racimo al casco ó nacimiento de aquéllos, teniendo presente el que deshoja, que no debe quitar ninguna hoja de las que están sobre el racimo, para que los rayos solares no hieran tan directamente á éste, sin dejar en el tronco de la cepa ó pendientes del sarmiento, ninguna hoja arrancada, porque estas hojas al secarse son semilleros de los insectos que se trata de perseguir.

Antes de que el racimo haya empezado á cerner, esto es, á presentar la flor, se hace el primer deshoje, y cuando el fruto está ya cuajado y los agraces tienen el tamaño de perdigones el segundo, que consiste en limpiar las hojitas nuevas que el sarmiento echó después del primer deshoje y las que quedaron por arrancar esta primera vez.

Tres inconvenientes presenta el deshojado: caro, la exposición á que con un pequeño pedrisco quede el fruto de la cepa deshojado, como todo él queda al aire libre sin abrigo de hojas, completamente destruido; otro el perjuicio que á la planta se sigue por privarla de parte de sus hojas, órganos que según los naturalistas tan necesarios le son para su vida, y por último, lo costoso que resulta practicarlo.

A pesar de todo esto, en viñas atacadas por el terrible insecto llamado arañuela, no debe prescindirse nunca de esta operación, por los magníficos resultados que de ejecutarla se consiguen, siempre que se deshoje en las épocas oportunas, que son las que arriba dijimos.

También contribuye el deshojado á aumentar la producción, sobre todo en viñas frondosas, porque teniendo esta clase de cepas poca ventilación, por lo apretado de sus hojas y siendo esto tan indispensable para la buena cuaja y crecimiento del fruto, al deshojarlas quedan en mejores condiciones para llevarlo á efecto.

Ha de cuidar el operario de que las hojas según la frondosidad tenga la cepa, y según el terreno más ó menos fértil en que está enclavada, procurando siempre, como hemos dicho, no dejar los racimos sin sombra; todo esto en cuanto á viñas blancas, pues las tintas, no son tan propensas á la arañuela y hay que tener presente lo que respecto de la maduración, al hablar del despuntado se dijo.

VIII.—Insectos.—Rosquilla.

Esta oruga que se cria y vive dentro de la tierra, sustentándose al parecer sólo de la humedad de ésta, en los años que son las primaveras secas, salen de su residencia ordinaria á la superficie, á buscar el alimento que el terreno les niega; y como las cepas en la época á que nos referimos (primeros de Mayo), y en la que estas orugas aún no están completamente desarrolladas, presentan los brotes tiernos y frescos á su voracidad, son atacadas por ellas con tal persistencia, que una sola que quede su cepa, en pocos días roe y corta todos sus tallos, no abandonando su destructora tarea hasta que la deja completamente ciega.

A este insecto no le conocemos en otro estado que en el de larva, que es cuando perjudica á las vides; pero indudablemente se transforma en crisálida y últimamente en mariposa, por cuanto que al alcanzar el máximo de su desarrollo, se adormece y no se

mueve de la tierra, como sucede con todos los insectos antes de sufrir la transformación.

Son temibles estas orugas, y debe perseguirse sin descanso noche y día, sobre todo, si al presentarse son pequeñas, porque en este período de su vida es cuando son más ávidas y voraces, y por tanto hacen más daño.

No hay medio conocido de destruir esta plaga, y sólo para atenuar en algo sus daños, se las persigue cogiéndolas en las mismas cepas que destruyen, ó en la tierra que hay alrededor del tronco de ésta, escarando ligeramente con un azadón pequeño; operación costosa, á pesar de que la oruga se coge con facilidad, porque al tocarla ó sentir movimiento cerca de sí, se enroscas y permanece como muerta.

Como su objeto al salir de la tierra es buscar verde donde comer, las cepas que tienen yerbas alrededor de sus troncos, sufren menos los daños de esta oruga, por lo que es peligrosísimo labrar y limpiar de yerbas las viñas que tienen rosquilla, porque al notar éstas la falta del verde de que se sustentaban, suben á la cepa destruyéndola en pocos días. Debe, pues, cuidar el viticultor de inspeccionar sus viñas, y ver si en ellas hay rosquilla, en cuyo caso ha de suspender en las que se presente esta oruga toda clase de labores, y dedicarse no más que á coger las que se vierten en la cepa, en la yerba ó un poco metidas en la tierra que hay alrededor de éstas.

L. SARDINERO.

(Se continuará.)

NUESTROS VINOS EN PARIS

(Conclusión.)

CON MEDALLA DE BRONCE

Juan Angel M. Quevedo, Manzanares.—Matías Ruiz, Manzanares.—Jesús Ortega, Alcazar.—Alfonso Carrión, Manzanares.—Gabriel Romero, Manzanares.—José Aranerre, Manzanares.—Manuel Sánchez, Manzanares.—Bartolomé López, Manzanares.—Alfonso Rubio, Manzanares.—Marqués de Santa Cruz, Santa Cruz.—José Bravo Pomar, Santa Cruz.—Modesto Rodríguez, Santa Cruz.—Nicasio Muela, Santa Cruz.—Hijo de Vicente Peñuela, Santa Cruz.—Clara de la Muela, Santa Cruz.—José Ortega y hermano, Santa Cruz.—Ruiz de León Domingo, Valdepeñas.—Gómez Regués Andrés, Valdepeñas.—Honrubia y Compañía, Alcazar.—Fernando Arguniebán, Alcazar.—J. Antonio Córdoba, Alcazar.—Juan de Dios García, Moral.—Matías Bernabé, Concentina.—Santiago Canga, Nava del Rey.—Andrés García, Nava del Rey.—José María Pinillos, Bolullos.—José Clemente Rivera, Trigueros.—Aniceto Pico, Trigueros.—Federico Molina, Rociana.—Florencio Villá, Trigueros.—Arroyo Felipe, Alcazar.—Carballo José, Alcazar.—A. Curmensido, Alcazar.—Sánchez Romualdo, Valmojado.—Díaz María Camallorga, Concentina.—Moya Alonso Francisco, Concentina.—González Marcelino, Concentina.—García Ruperto, Colmenar.—Alcolado Valentina, Colmenar.—García Tomás, Colmenar.—Moral Antonio, Colmenar.—Mariano Mings, Colmenar.—Jiménez Mariano, Bulbente.—Herránz Colomero, Navalcarnero.—Jordán Rufino, Navalcarnero.—Morena Gregorio, Navalcarnero.—González Salustiano, Navalcarnero.—Galán Valentín, Chinchón.—Duque de San Fernando, Infantes.—Sánchez Salcedo, Morata.—Suelmos Claudio, Moraleja.—Aripes Juan, Morata.—Ayuntamiento de Rueda, Rueda.—José Gil hermano, Sax.—Diego Pérez, Elche.—Damaso Martín, San Martín.—Enrique Monedero, San Martín.—Marín M. Pina, San Martín.—Victor Zuiras, San Martín.—José Fernández, Morata.—Luis García, Ocaña.—Pascual Juan, Sax.—Segura Jordá, Mas de Asís.—Menero Elise, P. de la Reina.—Bric Francisco, Sagunto.—Valor Thons, Senia de Valor.—Pinto Manuel, V. de Duero.—Viuda de José Cano, V. de Duero.—María Eduardo, Valencia.—Hernández Luciano, Autol.—Rodríguez Strigal, Nava del Rey.—Sánchez

Gonzalo, Sagunto.—Orts Francisco, Sagunto.—Metto Gimeno, Sagunto.—Pedro María, Alcázar.—Pausides Albert, Requena.—Valentin Ocaña, Pinoso.—Marcelo del Río, Colmenar.—Agustín de Soto, V. de Duero.—Ramón Rojo, Valdepeñas.—Esteban Gil, Nava del Rey.—Francisco López, Sagunto.—Sociedad Vinícola, Sagunto.—Viuda de Llopis, Sagunto.—Francisco Moreno, Sagunto.—Petrónio Arias, Alcázar de San Juan.—Antonio Fernández, Manzanares.—Luciano Infantes, Manzanares.—Alejandro Mon, Salvatierra.—José Fernández, Moraleja.—José González Elise, Manzanares.—P. Barrero, Murcia.—Juan Argüelles, Polan.—Anastasio Herrero, Daimiel.—Santiago Arévalo, Miguelterra.—Echevarría Hermanos, Almaz.—Vicente Ceballos, Cuzcurrita.—Victoriano López, Nilla Martín.—Felipe Font, Sitges.—Mariano Royet, Sitges.—Luis Barón y Compañía, Villafraña.—Stop, Reus.—J. Dalta R. Ceta, Villafraña.—A. Rovira y Borrell, Barcelona.—Caba Cicerol, Villanueva.—L. Dalmau, Sitges.—Pedro Garriga, Villanueva.—Felipe Font, Sitges.—C. Plantier Comas, Barcelona.—Lupp, Barcelona.—José Arins, Entoma.—B. Glinas Gabino, B. de Valdeorras.—Arias Prada, Rúa.—Manin Peirs, Rúa.—Pedro Núñez Peirs, Rúa.—Bernardo Mirales, Rueda de Jalón.—Janet de Gaset, Rúa.—Sociedad de Cosecheros, Sagunto.—Gil Esteban, Nava del Rey.—María Eduardo, Orense.—Cuchillos Juan, Ervallos.—Cabo I. Ortiz, Requena.—Ramiro González, Nava del Rey.—López Bravo, Yepes.—Merlo Cejudo, Engenio, Valdepeñas.—Agustín Caballero, Ocaña.—Tomás Senabre, Sax.—Joaquín Amate, Elche.—Joaquín González, Rosales.—Vicente Senabre, Novelda.—Vicente Martínez, Elche.—José María Torreblanca, Sax.—Luis Alvert Paya, Pinoso.—Cayetano Azmar, Pinoso.—Ignacio Carabantes y Tello, Valdepeñas.—Joaquín García, Daimiel.—Josefa de García, Santa Cruz.—Vicente Madrid é hijo, Valdepeñas.—Carmelo Vasco Gallego, Valdepeñas.—Higuero Ortega, Navacarnero.

CON MENCIÓN HONORÍFICA

Pablo Naranjo, Manzanares.—Pedro López Pau, Manzanares.—Santos Morales, Manzanares.—Rafael Núñez, Constantina.—José López Camuñas, Manzanares.—Bernardino Castellanos, Alcázar.—Alvaro González, Alcázar.—Pedro Núñez Espada, Manzanares.—Mercedes Laguna, Santa Cruz.—Florencio Gómez, Santa Cruz.—Muela hermanos Santa Cruz.—Caminero y Compañía, Valdepeñas.—Echaluze hermanos, Moral de Calatrava.—J. Ortega, Alcázar.—Antonio Carales, Alcázar.—Francisco Cuéllar, Colmenar.—Jacobo del Río, Villanueva de Duero.—García Ortiz hermanos, Villarrobledo.—Juan Martínez, Nava del Rey.—Francisco de Agüeda.—Chaves hermanos, Yepes.—Gabriel Mina, Baños.—Pedro Álvarez, Nava del Rey.—Calixto Rico, Nava del Rey.—Luis López, Nava del Rey.—María Campo, Nava del Rey.—Felipe Cruzado, Nava del Rey.—Victor Luengo, Nava del Rey.—Dioniso Oriol, Nava del Rey.—Antonio Magán, Daimiel.—José González Elise, Manzanares.—Mariano Redondo, Nava del Rey.—Domingo Robo, Valladolid.—Antonio Merlo, Valdepeñas.—Faustino Garrido, Trigueros.—Delgado Noble y Compañía, Bolillos.—M. Vázquez López, Bolillos.—Elvira Valladares, Trigueros.—Trinidad Díaz, La Palma.—Luis Saleri, Benjama.—Oliva Andreu y Compañía, Vilella.—Martínez Molina, Caudenas.—Juan Antonio Córdoba, Alcázar.—Rivas Isidoro, Alcázar.—Manzaneros Manuel, Alcázar.—Morales Antonio, Alcázar.—Chocana Segundo, Alcázar.—Moreno Francisco, Alcázar.—Sierra Castellanos, Alcázar.—Reo Beatriz, Valmojado.—Moya Justo, Valmojado.—Alcaládo Tomás, Colmenar.—González Valdeolivas, Colmenar.—Cuéllar y Ballesteros, Colmenar.—Miera L. González, Colmenar.—Rodríguez Duque Ramón, Yepes.—José de la Morena, Navacarnero.—García Gutiérrez, Morata de Tajuna.—José Morales Almonte, Villarrobledo.—Conde de Guerrero, Riela.—Bernardino Trujillos, Miguelterra.—Diego Gordillo, Orense.—Federico Botella, Rueda.—Eduardo Rico, Cartagena.—M. Fernández Miranda, Medina.—Facunda Ferrer, Sagunto.—Vicente Bernal, Elche.—Lorenzo Molina, Mérida.—Emilio Quijano, Ocaña.—Benito de Láziz, Ocaña.—González José María, Talavera.—Lorenzo Gutiérrez, Valdepeñas.—Ramiro Cantó, Torreblanca.—Alonso é hijos, Villanueva.—Esteban Díaz, Nava del Rey.—Juana Fernán, Aoz.—Angel Villaplana, Alcoy.—Valor Molto, Alcoy.—Acacio Sandoval, Navacarnero.—López del Campo, Puebla.—Julia Villaplana, Alcoy.—Burbano Valls, Zaragoza.—Jacobo del Río, Villanueva.—Dionisio Fernández, Villanueva.—Solvin de Angé, Villanueva.—Juan Vateas, Requena.—Mariano Serrano, Noblejas.—Adolfo García, Palenzuela.—Leandro Sollanedo, Palenzuela.—Florencio Fernández, Palen-

zuela.—Pedro Martín, San Martín.—José Bernis, Tortosa.—Pedro Martín, Valladolid.—Nieto León Francisco, Miguelterra.—Arturo de la Cuesta, Labastida.—Saturnino Uargui, Logroño.—Rafael Almeida, Guía.—Andreu y Llovenas, Alcover.—Luis Álvarez, Villafraña.—A. C. Mestres, Sitges.—Luis Quer Boule, Reus.—Juan Andreu, Alcover.—Luis de Castellón, Barcelona.—Raimundo Garzas, Daimiel.—Pablo Salvadó, Barcelona.—José Alhirrall, Barcelona.—José Creus, Bruch.—Rovira de Casala.—C. Sclance, Barcelona.—Antonio F. de Vargas, Caba.—Albirrall Alba, Villanueva.—Barón de Binimusen, Mahon.—Luis Soucagá, Sitges.—Marqués Miro, Villanueva.—Manuel Mestres, Sitges.—Juan Andreu, Sitges.—Estevez Manuel, Corgomo.—Manuel Tato, Villa de Quintá.—Suárez de Puga Francisco, Petín.—Fernández Prado, Barco de Valdeorras.—Juan Francisco Fernández, Barco de Valdeorras.—Juan Losada, Rajoa.—Suárez Sebastian, Rajoa.—Suárez Bernardo, Sobrado.—Quiroga Vazquez, Rúa.—López Gregorio, Riela.—Mariano Mingo, Colmenar.—Emilio Gujardo, Ocaña.—Sierra Eustasio, Santander.—Fernández del Castillo, Mérida.—Arbolea Miguel, Mañer.—Juan Delbere, Alcázar de San Juan.—Tomás Juan, Alcázar de San Juan.—Martín Ampudia, Yepes.—Juan Llado, Arenis.—Antonio Balaguer, Orihuela.—Seller y Martínez, Novelda.—Amador Mira Payés, Pinoso.—Francisco Rico, Pinoso.—Francisco Sánchez, Pinoso.—Pedro Martín, Miguelterra.—Vicente Albet, Pinoso.—Antonio Balaguer, Pinoso.—José María Herrero, Pinoso.—Francisco López, Petrel.—Gabriel Paya, Pinoso.—Ricardo Sánchez, Pinoso.—Ramón Maestre, Petrel.—Ayuntamiento de Catral, Benito Maestre.—Tomás Abad, Novelda.—Pérez y Sala, Novelda.—Ramón Merlo, Valdepeñas.—Leonardo Clemente, Sagunto.—Carlos Becerril, Sagunto.—José Becerril, Sagunto.—Francisco Poveda Verda, Pinoso.—Juan Peñuelas.—Miguel Salgado, Barco de Valdeorras.—Ramón Quiroa, Rúa.—José Olmo, Faboaga.—Juan del Peral, Noblejas.—Manuel José Maján, Daimiel.—Echaleu hermanos, Moral.—Sociedad de cosecheros de Daroca.—Francisco Quijano, Nava del Rey.—Farret y Sorret.—Antonio Gabilondo, Pitillas.—Julian Murga, Haro.—Rogelio Castellanos, Miguelterra.—Leandro Fernández, Miguelterra.—Bernardo Bustos, Santa Cruz de Mudela.—Antonio Méndez, Valdepeñas.—Esteban Rodero y Fresno, Valdepeñas.—José Rodero y Fresno, Valdepeñas.—López Bravo Esteban, Yepes.—Vicente Gil, Sax.—Andrés Penas, Pozo de Guadalajara.—Jarret y Ferret.—Pedro Antonio Sánchez, Quel.—Julian Sanz, Quel.—Felix Guilbert, Calloa.—Sánchez Pacheco, Ocaña.

VINOS DE TURQUIA

Los daños que la filoxera ha causado en Francia han contribuido a la introducción de muchos varios otros vinos en el mercado europeo, entre ellos los vinos de Turquía, en donde en los últimos años ha aumentado considerablemente el comercio de vinos. Los vinos de Turquía han tenido muy buena aceptación en el comercio francés, que los considera excelentes a consecuencia de tener mucho cuerpo, mucho color y mucha fuerza alcohólica, que los adaptan con preferencia para la mezcla a los vinos franceses, que carecen mucho de estas cualidades. Los distritos que más contribuyen a la exportación a Francia comprenden Rük Kilissé en la provincia de Adrianópolis, y Miriöfto y Daridja en la Mármara. Esta última en la costa septentrional del golfo de Ismid es incomparable por la bondad de su producción a consecuencia de su excelente clima, fértil suelo y posición topográfica. El año 1886-87 se exportó de aquella provincia vino por el valor de libras esterlinas 270.000, un término medio de 33 francos por hectólitro, y en el de 1887-88, 20.308.521 litros, a un término medio de 31 francos hectólitro. Todos estos vinos han sido exportados a Francia, y los precios que han obtenido son una prueba de la calidad superior a los otros vinos que entran en Francia. Estos vinos de Turquía, no obstante de ser cultivados con poca inteligencia y conocimiento, son muy superiores a los vinos ordinarios del mediodía de Francia; de otro modo los comerciantes franceses no irían a Constantinopla a comprar vino a un precio doble de lo que se paga por los vinos franceses en Montpellier, Certe y Perpignan. El distrito en donde se producen los vinos Erenkeuy está situado en las costas del Golfo de Ismid, al Sur, en terrenos inclinados gradualmente al mar de una altura de 200 a 300 pies. El suelo es rojizo y contiene hierro, arcilla y cal. La profundidad del suelo es de tres a cuatro pies, algunas veces mas, y de

inmensa fertilidad. Los mejores vinos los producen cepas que vinieron de Francia hace 18 años, y sus cultivadores son dos alemanes, tres ingleses y dos ó tres nativos. La extensión del viñedo es solamente de unas 50 hectáreas, que producen unos 50.000 galones de vino de la clase Medoc, Burgundy, Hermitage y Beaujolais. Estos vinos en color, cuerpo y fuerza alcohólica son más ricos que los que de la misma cepa se producen en Francia, y tan buenos en gusto y color.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Benaméjil (Córdoba) 4 Octubre.—A continuación los precios corrientes: trigo, de 40 a 42 rs. la fanega; cebada, a 24, poca existencia; habas, a 32, id. id.; garbanzos, de 50 a 90, según clase; anís, de 50 a 60, sin demanda; aceite, a 30 rs. arroba, existencias muchas.

La cosecha de aceite venidera es nula, porque los frios de primavera hicieron muchísimo daño.

En otro día tendré el gusto de poner a usted extensa carta referente a la agricultura de esta región.—E. A.

Bédar (Almería) 3.—Con la presente doy principio a la obligación que me impone el cargo de corresponsal de su apreciable y útil periódico, dando a Ud., ante todo, un millón de gracias por el honor que se me ha dispensado.

Este pueblo, en agricultura, es el más atrasado de la comarca, por estar dedicados la mayor parte de sus habitantes a los trabajos mineros; así es que solamente sobran del consumo almendras, chumbos ó higos de pala y naranjas.

La cosecha de almendras ha sido regular, habiéndose vendido, a los valencianos que vienen a buscarlas, de 42 hasta 45 reales la fanega colmada.

También ha sido buena la cosecha de chumbos, la que está ahora en su golfo y proporcionando el alimento a muchos pobres que con una ó dos bestias están dedicados a bajar cargas a las plazas de Cuevas, Vera y Garrucha, donde los venden a real y medio la arroba, sobre poco más ó menos. Los de inferior calidad y los que se caen de la pala los utilizan en los cerdos.

La cosecha de naranja es este año menos de mediana, la que en su tiempo se consume también en las plazas de los pueblos antedichos.

En este año no habrá aceite alguno por este país, pues la poca aceituna que cunjó se está cayendo del olivo, hasta el extremo de haber oído a varios labradores que tampoco habrá para echar en agua. El aceite del país se vende a 45 reales arroba y a igual precio el que los arrieros traen de la provincia de Jaén.

La cosecha de cereales ha sido casi nula; sin embargo, no están caros, debido precisamente, a las muchas harinas cernidas que desembarran en los puertos de mar inmediatos.

El trigo se cotiza de 42 a 45 reales fanega; la cebada, de 24 a 26 y el maíz, de 28 a 30.

Aquí se recolecta poco vino, pues hace solamente seis ó ocho años que los labradores se dedicaron a plantar parras, y esto en corta cantidad, por ser muy caro el procedimiento que se emplea; sin embargo, se recoge para el consumo de tres ó cuatro meses, es de muy buena calidad y muy apreciados por los bebedores. Este año se está cogiendo la uva en muy buenas condiciones y se espera buena cosecha de vino, a proporción de las pocas parras que hay.

La mayor parte del vino que se consume en este pueblo se trae del inmediato de Lubrin y se vende aquí de 25 a 30 reales arroba.—J. C.

De Aragón

Huesca 5.—Como la cosecha de vino es nula ó poco menos en toda esta provincia, debido a las plagas parasitarias y a los pedriscos, han abandonado este país los negociantes y extractores.

Con este motivo el país está de luto y no sé como pasar el año, pues, le falta su principal riqueza. No hay, pues, que hablar de vendimias, ni de ventas, ni de precios. ¡Qué horrible desgracia!

La cosecha de cereales ha sido menor de lo que se esperaba, operándose con regular actividad a los siguientes precios: trigo, de 15 a 16,15 pesetas hectólitro; cebada, de 6,10 a 6,68; avena, de 4,54 a 4,95; habas, de 6,90 a 7,75; judías, de 14,97 a 16,55.

Las harinas de 1.ª clase, a 28 pesetas el saco de 100 kilogramos y a 25 las de 2.ª.

El aceite de 8,31 a 8,71 pesetas el decalitro.—El corresponsal.

Novallas (Zaragoza) 6.—No tenemos cosecha de uvas y las pocas cubas de vino que quedan, sin demanda.

Los labradores están asustados por tanta calamidad y por la indiferencia con que el gobierno y los hombres públicos contemplan la ruina de la agricultura.—El corresponsal.

De Castilla la Nueva

Alcalá de Henares (Madrid) 5.—La cosecha de cereales ha sido en este término nada más que regular y de uva es menos que mediana.

Los precios hoy son los siguientes: trigo, de 35 a 36 rs. fanega; cebada, a 18; avena, a 13; centeno, a 24.

La cosecha de habas y la de garbanzos, completamente nula.

La situación de los agricultores es muy antojosa, y aquellos que dependen exclusivamente de la agricultura es imposible que atiendan a sus más precisas necesidades.—M. M.

Madrid (Toledo) 4.—El tiempo sigue muy contrario para casi todas las faenas agrícolas; pues la pertinaz sequía de este verano continúa, y si no llueve pronto la siembra de trigo y demás semillas tempranas se hará en malas condiciones.

La falta de aguas perjudica muchísimo al cultivo de azafrán. Esta planta que presentaba buena cosecha, necesita con más urgencia las lluvias; pues en la segunda quincena del mes actual es la época de recolección, y por falta de humedad se teme se abra la flor antes de brotar a la superficie de la tierra; en cuyo caso serán grandes las pérdidas.

Las viñas con poco fruto, aunque bien sazonado y sin enfermedades de importancia; siendo las existencias de vino en pequeña cantidad y lo que se consume es de los centros productores inmediatos, por lo que no anoto precio de este artículo.

Los olivos, como en general en las demás comarcas presentan muy poco fruto.

Las transacciones en completa calma por falta de compradores. A continuación los precios corrientes: trigo viejo, de 36,50 a 37 reales fanega; idem nuevo, de 34 a 35; gaja, de 30 a 31; cebada, de 16 a 17; centeno, a 22; avena, de 13 a 14; fijos, de 27 a 28; patatas, a 2,50 rs. arroba; aceite, a 38 rs.; azafrán, a 180 rs. libra.—El corresponsal.

Valdeolivas (Cuenca) 4.—Desde mi última, cual si no hubiera vendedores y compradores como antiguamente, ninguna alteración mercantil ha tenido lugar en esta villa.

El aceite y el trigo oscila entre 32 y 35. El vino es el que ha tomado punto de 12 a 16 reales arroba, y siendo muy escasa la cosecha de uva se mantendrá a un precio inusitado. Los frutos menores como garbanzos, judías y almortas, nos han dado chasco; pero hay abundancia de patatas. Los olivos merced a los calores de este verano han prosperado mucho, y hace muchos años no hemos visto tanta aceituna ni tan y sana gruesa, y si no viene algún hielo ó pedrisco, es de esperar una buena cosecha.—M. M.

Santa Cruz de la Zarza (Toledo) 4.—El resultado de la cosecha de cereales ha dejado mucho que desear, pues los rendimientos han sido cortos, y excepción de la cebada que aunque no mucho es de superior clase, los demás granos son medianos.

La cosecha de uva es muy corta, no pasará de una media ordinaria; en cambio la clase es inmejorable, pues a su antigua fama este tinto reúne las buenas condiciones que pueden desearse. A pesar de no haber llovido desde Junio, como en invierno y primavera fueron tan abundantes las aguas, la planta se ha desarrollado con gran fuerza y el fruto está grueso y conteniendo mucho azúcar y mucha materia colorante, sin granos podridos ni ningún otro defecto, pues no se han presentado las enfermedades que abundan en otras comarcas. Por estas razones el pobre agricultor espera vender bien su uva.

Este año el tinto de este término necesita adición de mucha parte de blanco, que es donde los acopiadores tienen la ventaja, porque la blanca suele cotizarse a mitad de precio del tinto.

Los precios corrientes son: trigo caudal, de 33 a 35 rs. fanega; cebada, de 16 a 17; avena, a 10; centeno, de 18 a 19; anís, a 70; vino, a 12, y para la uva aun cuando no ha principiado la vendimia hay mucha animación y se espera principie a 60 rs. la carga de ocho arrobas y que subirá bastante de este precio.—D. A. y del C.

Tomelloso (Ciudad Real) 5.—La cosecha de cereales ha dado buen rendimiento de caudal, gaja y centeno y no tan bueno de cebada, cotizándose respectivamente a 34, 30, de 21 a 22 y a 20. Por más que estos precios son ruinosos, no hay demanda.

Como le decía en mi anterior, la cosecha de uva nada deja que desear, esperándose vinos de buenas condiciones porque el estado

del fruto es inmejorable. La uva blanca se paga á 2 rs. la arroba y la negra á 7; así es que esta última la traen de los pueblos limítrofes, de Padro Muñoz, Socuéllamos y Campo de Criptana. Por todo lo dicho esperamos se elaboren en esta vendimia más de un millón de arrobas de vino.

Varios propietarios de bodegas están ausentes y no las compran, lo que conviene publicarlo por si otros quieren tomarlas.

Contamos con buenas partidas de aguardientes de vino, de 26 grados, que se cotizan á 43 rs. la arroba de 16 litros.—*Mercedes Ortiz.*

•• **Tielmes de Tajuña** (Madrid) 5.—La vendimia principió en esta el día 26 del próximo pasado y la cosecha resulta muy corta en cantidad, pero muy buena en calidad.

La uva se paga á 5 reales arroba de tinta y á 4 ídem la blanca, cuyos precios crec mejorarán bastante el día que principie á comprar los acopiadores de Arganda, Morata, Chinchón y Colmenar, por mas que me parece no acopiarán mucho, aunque deseen hacerlo, por la sencilla razón de que no lo hay.—*El correspondiente.*

De Castilla la Vieja.

Valoria la Buena (Valladolid) 3.—Aun cuando en las últimas semanas del mes último han salido algunas cubas de vino, todavía hay una existencia de 10.000 cántaras de muy buenas clases; la mayor parte tinto.

El viñedo está en general muy bueno, pero una fuerte helada que cayó hace diez días causó grandes daños en las viñas de las vegas y hondonadas, estropeando la mayor parte del fruto que traían.

Todavía no se ha fijado el día en que ha de dar principio la vendimia; pero no tendrá lugar antes del 10 de Octubre, á no ser que por miedo á una nueva helada se anticipa, lo cual perjudicaría á la clase de vino, por no estar todavía la uva con la madurez necesaria para hacer buen vino.

La compra de trigos, animada, pero á precios tan bajos, que en nada compensan el trabajo y gastos de producción.

Los precios corrientes son: trigo, de 32 á 34 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 18; avena, á 15. Vino á 8 rs. cántara.—*J. C. P.*

De Cataluña.

Poboleda (Tarragona) 2.—Han empezado en esta población las operaciones de la vendimia, si bien con lentitud, á causa de que la uva no está aún en su completa madurez.

Confirmo todo cuanto manifestaba á Ud. en mi anterior, que la cosecha actual será escasísima en este término de Poboleda, así como en Cornudella, Porrera y parte del de Torroja. No sucede lo propio en los pueblos de Gratallops, Lloá, Molá y Vilella, que cuentan con abundantes rendimientos y excelente calidad.

El precio de la uva en los pueblos antes citados, ha sido en general 12, 13 y 14 reales los 10 kilos.

Las ventas han sido extraordinarias para la elaboración de mistelas.

En esta población, aun cuando no se ha fijado precio, me consta hay alguna partida comprada á 11 rs. arroba. Es de suponer registrarán los de 11 á 12 rs. la arroba, clases superiores.

El negocio de vinos, paralizado completamente.

Terminada la vendimia, procuraré ser más extenso, detallando el resultado de la cosecha y precios correspondientes.—*D. C.*

De Extremadura

Quintana de la Serena (Badajoz) 5.—El mercado de ganado de cerda es activo y á buenos precios.

El trigo se detalla á 34 rs. fanega; cebada, de 16 á 18; avena, á 10; garbanzos, de 80 á 120.

Para el aceite rige el precio de 36 rs. arroba, y el vino se vende de 12 á 16.—*C. D.*

De Murcia.

Minaya (Albacete) 5.—Muy disgustados los labradores porque no ha llovido y por consiguiente no ha otoñado todavía la tierra.

La vendimia se está haciendo en muy buenas condiciones y aunque no hay mucha uva la poca que se recolecta es inmejorable, vendiéndose la negra á 5 rs. la arroba castellana (11,50 kilos) y la blanca á 2.

Los negocios de cereales completamente paralizados, habiendo regido para las últimas operaciones los siguientes precios: caudal, á 36 y 37 reales fanega; centeno, de 22 á 23; cebada, á 20.—*F. G.*

De Valencia

Puebla de Rugat (Valencia) 3.—Después de esperar en vano los agricultores de esta villa que el gobierno remitiese el sulfato de cobre, por el que se habían suscrito, tuvieron que acudir á las droguerías y almacenes para

proveerse de dicho producto, costándoles mucho más caro de lo que les hubiera costado ó no confiar en la remesa oficial.

Resultado de ello fué que muchos acudieron tarde á sulfatar las viñas, y algunos desistieron de hacerlo, por lo que vieron desarrollarse el mildiu durante la primera decena de Julio.

Afortunadamente la sequía y fuertes calores que sobrevinieron hicieron cesar la marcha de la enfermedad; pero no sin demostrar á los obcecados que la sulfatación aplicada á tiempo es un remedio eficaz para precaver las viñas de la terrible criptógama.

La cosecha, que á no haber sido atacada por el mildiu, hubiera sido completa, no pasará de regular, estando ya avanzadísima la vendimia; pero lo que ha disminuido en cantidad, ha aumentado en calidad, resultando unos mostos muy tintos y bastante alcohólicos. A esto sin duda se debe el que el comercio se haya apresurado á comprar la uva con preferencia á los mostos, pudiendo casi asegurarse que á la hora presente se ha extraído ya una tercera parte de la cosecha, gracias á la actividad de los Sres. Fayos Ferrando (don Vicente) y García Canet (D. José), celosos representantes de las mejores casas exportadoras de Valencia.

Los precios corrientes han sido: uvas superiores, de 4,25 á 5 rs. arroba de 12,78 kilos; ídem clase mediana, de 3,50 á 4; y blancas é inferiores, á 3.—*El correspondiente.*

•• **Pedraja** (Valencia) 5.—Ha favorecido mucho el tiempo para que la recolección de algarrobas, higos y uva haya sido cual era de desear.

Pocas algarrobas, pero muy largas y gruesas, pagándose á 1,15 pesetas arroba, tan luego eran traídas a la población, y se resisten muchos á venderlas á ese precio porque creen que han de valer aun mucho más.

Los mostos han resultado superiores y todos confiamos que los vinos serán muy buenos. (Deo volente.)

Se han vendido bastantes partidas de uva negra á peseta y 5 rs. arroba, pero en esta población casi toda la cosecha está embotada.

La pasa de planta (pues aquí no se cosecha de otra) superior.

El poco vino viejo bueno que queda se cotiza de 52 á 56 pesos bota de 60 cántaros.—*I. C.*

NOTICIAS

Los negocios sobre cepas están animados, alcanzando las uvas buenos precios en unas comarcas y verdaderamente extraordinarios, nunca vistos, en otras. La calidad es tan superior como escasa, excepto en algunos puntos libres del mildiu y otras plagas.

En Gratallops, Porrera, Molá, Lloá, Vilella y otros pueblos de Cataluña se han cotizado las uvas á precios fabulosos, de 12 á 14 reales la arroba catalana (10,40 kilos), habiendo hecho el comercio grandes acopios. En Poboleda se detalla de 11 á 12.

En Alcalá de Chisvert (Castellón) se ha publicado un pregón demandando la uva negra á 9 rs. arroba y á 8 y 8 l/2, según la clase.

En Calig se ofrece por los nuevos caldos, á 15 rs. cántara (11 litros) y en Vinaroz se detalla á 11 y 11 l/2 el decálitro, con marcada tendencia al alza.

En la provincia de Valencia está muy animada la contratación á buenos precios.

En Tomelloso (Ciudad-Real) se cotizan las uvas tintas á 7 rs. arroba y las blancas á 2.

En Cenicero (Rioja) se han hecho algunas operaciones á 8 rs. arroba y de Haro sabemos que una rica y distinguida propietaria, que por haber sulfatado á tiempo recolectará unas 12.000 cántaras de vino, pretende el tipo de 10 rs. por cada arroba del rico fruto de la vid.

El amílico.—Leemos en un periódico de Barcelona, y bueno es tenerlo en cuenta:

«Las personas—que son muchas por cierto—que tienen la costumbre de curarse con alcohol cuando se hacen alguna cortadura, arañazo ó herida de poca gravedad, deben renunciar á emplear ese medio, á no ser en el caso de que les conste positivamente que el alcohol es puro, verdadero espíritu de vino, pues si es del que contiene amílico se exponen á sufrir graves consecuencias.

Un joven oficial de ebanista se causó una pequeña cortadura en el antebrazo izquierdo con un formón, y en lugar de acudir al médico ó á la casa de socorro, se emparó la herida con alcohol, enconándose de tal modo, que difícilmente escapará de la amputación de dicho miembro.

El médico no atinaba al principio en las causas de la gravedad del mal, hasta que se averiguó que el alcohol de que el herido había echado mano contenía amílico.

Sirva el ejemplo de escarmiento.»

El mercado de vinos de las Riojas sigue ofreciendo escaso interés por negarse el comercio á aceptar los precios que fijan los tenedores.

En Briones se han ajustado 600 cántaras (16,04 litros), de 16 á 17 rs.

En Cuzcurrita, varias cubas á 14 y 14 l/2. En San Asensio ha conseguido alguna partida superior el límite de 18 rs.

En los últimos días hemos recibido nuevos y desconsoladores informes sobre los efectos que los hielos han causado en los viñedos de la ribera del Duero. Las pérdidas son muy serias.

Sin disparar un tiro.

En el *Diario de Cádiz* leemos esta curiosa noticia:

«En la madrugada del viernes, con motivo de la tormenta, los pajaros sorprendidos buscaban amparo en las casas y otros caían á la vía pública completamente atolondrados por las descargas eléctricas que se sucedían sin interrupción.

Los artilleros del fuerte de la Sociedad cogieron 14 docenas de las llamadas terreras y 17 codornices.

En la casa aduana cayeron también muchas aves, algunas sin cabeza.

Por las calles fueron recogidas alondras, mirlos y hasta ruiseñores, según nos dicen.»

En Málaga sigue pagándose el aceite á 33 reales la arroba en puertitas, y á 35 en bodega para entrega inmediata.

La cosecha de cereales en la provincia de Zaragoza.—Por la oficina agronómica de dicha provincia se ha remitido á la Dirección general de Agricultura un estado de la producción de cereales de este año.

El total de la cosecha en toda la provincia ha sido: 2.002.187,52 hectólitros de trigo, 177.595 de cebada, 158.343 de centeno, 210.423,10 de maíz y 6.266 de habas.

Dicen de Navarra:

«Los precios de vinos están sufriendo una alza considerable en todos los mercados navarros.

Por esta causa, y sabiendo que todavía el precio ha de subir, se hacen algunas transacciones.»

El sábado último debieron embarcar en Barcelona para Buenos Aires 95 familias procedentes algunas de ellas de los pueblos de Cinco Villas, y las restantes de Navarra y la Rioja.

De El Mercantil Valenciano:

«Muy satisfactorias son las noticias que recibimos acerca de las cosechas de la parte alta de la Ribera. Las de habichuelas y maíz son inmejorables, no sólo en la cantidad, si que también en la calidad, pagándose aquéllas á 15 reales barchililla.

Los naranjos presentan magnífico aspecto por el mucho fruto que tienen y por el estado de lozanía en que se hallan. Algunas comisiones que se dedican á la exportación de dicho fruto empiezan ya á contratar alguna que otra partida, no obstante de lo atrasada que está la madurez de aquél.

No podemos decir lo mismo de la cosecha de arroz, que á pesar de sus buenas condiciones no se inicia alza alguna en los precios, vendiéndose de 19 á 20 pesetas los 100 kilos.

Los cosecheros se retraen de vender por la esperanza de obtener precios más remuneradores.

También nos dicen de Alginet y Benifayó que la cosecha del maní ó *cacahuet* es muy mala, pues además de dar escasos rendimientos, sale mucho podrido.

En Cuevas Bajas, villa de la provincia de Málaga, han emigrado 250 personas en seis meses, ó sea el 10 por 100 de sus habitantes.

Con este motivo dice un periódico:

«¿Es posible creer que estos 250 infelices abandonan el país natal y sus tierras por plétora de vida? ¿Es creíble preferían sufrir por capricho las amarguras de la emigración, las penalidades de un viaje largo y peligroso á través de los mares y las contingencias de la muerte en tierras extrañas?... Vamos, esto no es posible; y pretender que tan extrema resolución obedece á móviles distintos de la suma indigencia, es, llamándolo por su verdadero nombre, burlarse del desgraciado, unir el sarcasmo al agravio.»

La feria de La Almunia ha estado desanimada, escaseando las transacciones.

Las agencias telegráficas y la prensa francesa han confesado al fin que la cosecha de vino de la vecina República es inferior en cantidad á la del año pasado, lo cual ya se sabía de modo indudable en el mes de Julio.

¿Por qué, pues, hasta hace poco han estado anunciando cosechas abundantes?

El déficit que lamenta la actual producción es debido, según lo ha dicho la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, al formidable ataque de mildiu que sufrió la vid en el crítico período de la florecencia.

Por igual causa tenemos en España una pobre vendimia, y por idéntico motivo el viñedo italiano rinde en conjunto la mitad próximamente que los años ordinarios.

Nos dicen de varias comarcas de Alicante, que también en ellas se van quedando sin fruto los olivares.

Dice un célebre astrónomo (y no sabemos si en Meteorología calzará los mismos puntos) que el próximo invierno será tan riguroso, que los fríos y nieves han de sentirse como nunca en las regiones del Mediodía.

Con que vayamos preparándonos.

Es tal el estado de la agricultura en Aragón, que en algunas zonas importantes no se encuentra quien solicite las plazas de recaudadores, aunque se aumente el premio de cobranza, como se ha hecho en Ateca, Caspe y Belchite.

En Salamanca ha habido una imponente manifestación de obreros pidiendo trabajo. Trabajo podrá faltar, pero trabajos sobran en España.

Como por no poder resistirlos emigran las gentes.

Por personas que lo han presenciado, sabemos que el lunes cayó en León una buena nevada.

El alto de San Lorenzo y las montañas de la Demanda (Logroño y Burgos), también están cubiertos de espesa capa de nieve, por lo que se teme caigan hielos que perjudiquen los viñedos de las Riojas y ribera del Duero.

En la última quincena de Septiembre se han exportado por la estación de Calatayud 800 alqueces de vino.

Leemos en un estimable periódico de Reus que el Banco de Tarragona ha hecho suspensión de pagos, ascendiendo el pasivo á una respetable cantidad.

Por consecuencia de ello circulan versiones de que son muchas las casas de comercio de Tarragona que han sufrido grandes quebrantos, y se teme que todavía sobrevengan nuevos desastres en el comercio de la indicada población.

Un buen consejo.—Con motivo de las enfermedades criptogámicas, la vendimia se practicará en condiciones bastante desfavorables y los vinos que se elaboren denotarán una marcada tendencia á alterarse por el desequilibrio en que se encontrarán sus principales componentes.

Para atajar el mal, la solución más práctica y razonable es la adopción de medios preservativos con preferencia siempre á los curativos: entre los primeros nada hay mejor que la adición al mosto de 25 á 30 gramos de *Conservador enántico*, producto de eficacia reconocida por cuantos lo han usado, y que reúne además la ventaja de avivar el color del vino, viniendo á sustituir el enyesado que con tanta prevención se mira en los mercados extranjeros.

Estas circunstancias deben ser tenidas en cuenta por los vinicultores para que una economía mal entendida no les induzca al ahorro de la pequeña cantidad que supone el coste del conservador citado, exponiéndoles en cambio á la pérdida del valor que representa el vino, propenso de sí á descomponerse, y exento de este inconveniente con la adición de aquel producto.

Es depositario exclusivo en España para la venta del *Conservador enántico*, el administrador de *La Revista Vinícola*, Danzas, 5 y 7, Zaragoza.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á *Los vinicultores*, para hacerles conocer el *Desacidificador por excelencia*, que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

¡Gran descubrimiento!!

PARA VINICULTORES, TABERNEROS Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICION DE PARIS

La gran dificultad en la enología, no es fabricar los vinos, que esto mal ó bien cualquiera lo hace, sino en que salgan buenos y evitar se tuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque viajen; y, sobre todo, una vez averiados, reconstituirlos haciendo que sean potables y vendibles. Estos problemas de *grandísima importancia* en fabricación y comercio de vinos, están resueltos sencillamente con las nuevas fórmulas *preservativas* núm. 1, para fabricar y conservar; y con la del *Restaurador* núm. 2, para en caso de avería en vinos mal fabricados, flojos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yodo, drogas ni especícos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos á disposición y alcance de todos. Para explicaciones

Dirigirse por carta á J. LOPEZ Y COMPAÑIA.

Calle de San Miguel, 21, dup.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 21

MAS VALE EVITAR QUE CORREGIR

Todos los defectos, vicios y enfermedades de los vinos se evitan, arreglando los mostos defectuosos y dirigiendo con inteligencia su fermentación.

Instrucción impresa, precisa y completa, 10 pesetas.

Se remite a vuelta de correo, enviando antes su importe a D. Angel Maria Bustamante, Descargas, 10, segundo Madrid.

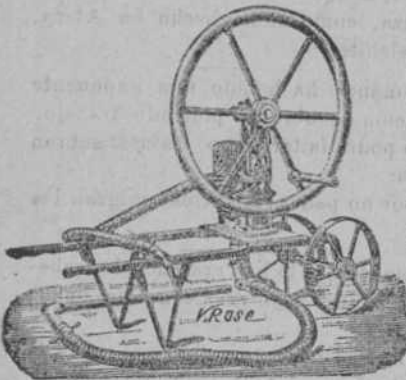
Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES.

BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, Prensas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artículos para almacenes de vinos, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpieza de cereales, Corta pajas, Desgranadoras de maíz y Aparatos para la destilación de vinos, orujos, frutas, etc., y para la rectificación de alcoholes. Tijeras para injertar, vendimiar y podar.

Catálogos gratis a quien los pida.

PLANTAS DE GARNACHA TINTORERA

Esta variedad de vid, la más tinta y la más apreciable por su precocidad y notable producción, es también la más resistente al mildiu y demás enfermedades criptogámicas. Es apropiada para terrenos medianos y de infima calidad, y puede adquirirse dirigiéndose a D. Jose Damián Capis (por Jativa y Bellús) calle Nueva, 4.—Puebla de Rugat, a los precios siguientes:

	Sarmientos sencillos		Barbados de un año		Barbados de 2 años.	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Garnacha tintorera, cien plantas.	5		10		15	
Idem id. doscientos cincuenta.	12		22		32	50
Idem id. quinientos.	22	50	40		60	
Idem id. mil.	40		70		100	
Aramón tintorero, propio para terrenos de 1.ª calidad y esmerado cultivo, el millar.	30					
Vides americanas y Riparia legítimas procedentes de semilla, id.	40					

Los precios anteriores se entienden puestas las plantas sobre wagón en la Estación del Ferrocarril y facturadas a pagar en la de destino, garantizando su legitimidad y acompañando a cada remesa guía Sanitaria por duplicado.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA
Gran Establecimiento de Agricultura y Floricultura
DIRECTOR PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.—Proceder de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en gran escala para la exportación. Especialidad para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superlativos y nuevos que en España se conocen.—Arboles maderables, de pino y adorno.
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y a precios económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para injerto.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Se envía el catálogo de este año gratis por el correo a quien lo pida.
Representante en Madrid: La Reforma Agraria, Claudio Coello, 30.



PARSONS GRAEPEL

Y STURGEES

(Antes Parsons y Graepel)

ALMACEN: MONTERA, 16.

Depósito: Claudio Coello, 43. Madrid

Sucursal en Valladolid Acera de Recoletos, 6.

Máquinas de vapor y demás. Catálogos gratis y franco a quien los pida.

Para emplear
SOBRE LA VENDIMIA

Enoácido para el color y mejoramiento de los vinos. Sustituye ventajosamente al yeso y al ácido tártrico. Da a los vinos la brillantez y la frescura de que carecen los de la mayor parte de nuestras comarcas, facilitando la clarificación y evitando que se vuelvan ó ensucien, como ha sucedido con muchos de la última cosecha.

Los defectos de los vinos deben prevenirse con el tratamiento de los mostos.

Dosis de enoácido para 10 a 12 hectólitros de vino, 5 pesetas. No se sirven menos de 6 dosis. Importantes descuentos por mayor. Con el producto se facilita nota para su empleo. Los pedidos deben hacerse con la anticipación necesaria y no se sirve ninguno que no venga acompañado de su importe.

Dirigirse al Sr. Dr. Martínez Anibarro, Serrano, 4, Madrid.

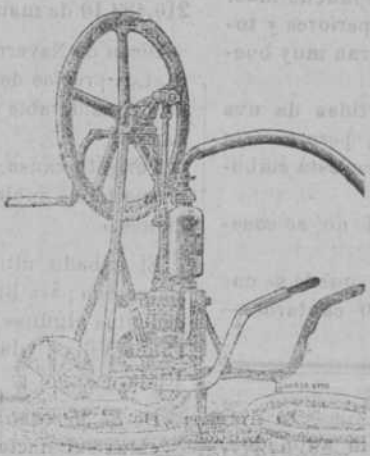
Opúsculo sobre las plagas
DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, crownrot, black rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadsporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, decano y catedrático de la facultad de Farmacia de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico-municipal de Madrid.—Dirigir los pedidos a casa del autor, calle Calderón de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.—Precio: una peseta

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GASINETE CIENTÍFICO
SERRANO, 4, MADRIDFábricas—Máquinas—Asuntos
industriales.Dirección facultativa
de bodegas.

Aparato para la
Explotación del orujo de uva
extrayendo el tártaro y el
aguardiente.

BOMBA
MAGNUMBONUM

para trasiego

JULIUS G. NEVILLE

11, Plaza Palacio, Barcelona

6, Puerta del Sol, Madrid

Precio de las BOMBAS

Con 2 metros tubo aspiración
de espiral, 4 metros tubo de im-
pulsión, enlaces recipiente colados

4.000 litros. pesetas 225
6.000 " " 275
8.000 " " 350

Esta BOMBA excede a todas
otras por solidez, duración y có-
modo manejo.

Bocoyes y Pipas

de todas clases para vinos y aguardientes.

De venta en Santander, casa de D. Joaquín Conde Terán.

También se alquilan a precios convencionales.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado

ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO

BARCELONA

Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria e instalaciones

completas para

Fábricas de Fideos y pastas para

sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vino.

Máquinas de vapor, Motores a

gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases.

Catálogos especiales y general.

Se remiten franco a quien los solicite.

Dirección para telegramas

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Casa APPERT, fundada en 1812.

CLARIFICACION DE LOS VINOS

por la

PULVERINA APPERT



Clarificación rápida

Completa de vinos

TINTOS Y BLANCOS

Precio: 8 francos
el kilogramo.

Gastos 5 ó 10
céntimos por hec-
tolitro, según el
vino que se quiere
clarificar.

Sobre demanda se remite franco el prospecto.

CHEVALLIER-APPERT, rue de la Mare, PARIS.

ABONOS MINERALES

de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

Dirección: Madrid, Pericados, 35. 1.ª y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PUERTOS EN CUALQUIERA ESTACION DE FERROCARRIL O PUERTO DE MAR DE ESPAÑA.

ABONOS COMPLETOS

NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, a 32 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., a 32 pesetas los 10 kilogramos.

NUM. 3.—FOSFATADO para caña de azúcar, maíz y forrajes, a 30 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, a 17,50 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos, lino, cáñamo, plátanos, legos y arroz, a 24,50 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico. Preservativo central de enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales a 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.

Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

UTENSILIOS VINÍCOLAS

Alambiques y Aparatos de todas
clases.
Clarificantes para vinos.

CARLOS HAUPOLD

7, Alameda de los Tristes, 7.
MÁLAGA

A LOS

Cosecheros de vinos

Desacidificador, para quitar el
agrio. Conservador de los vinos sus-
tituyendo al enyesado. Clarificantes
energéticos é inofensivos. Colorantes
naturales de la uva. Aromas y esen-
cias de todas clases. Formularios é
instrucciones para elaborar y mejo-
rar vinos y licores. Arados legítimos
VERNETTE especiales para VI-
ÑAS, economizando mitad de jor-
nales.

Pedir prospectos con sello de 15
céntimos al Administrador de La
Revista Vinícola, Danzas, 5 y 7.—
Zaragoza.

SAL FACI

contra la bacera, mal del bazo
del ganado vacuno, lanar
y cabrio.

Verdadero específico de acción
bien comprobada por la experien-
cia de trece años. A su uso deben
multitud de ganaderos la salvación
de su riqueza pecuaria. Se reco-
mienda eficazmente a los señores
veterinarios, quienes encontrarán
en su uso la medicación racional
contra tan devastadora afección.

Un paquete con instrucción para
el tratamiento de cien cabezas,
seis pesetas.

Remisión a la paña median-
te abono de su valor / porte.

Depósito en Madrid: farmacia del
doctor D. Eduardo Blanco y Raso,
Concepción Jerónima, 24 y 26.

Depósito general: farmacia de
Faci, Don Jaime I, núm. 1, Zara-
goza.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA

LA SENCILLA



Esta nueva Segado-
ra tiene el privilegio de
ser la más ligera y a la
vez la más fuerte de
cuantas se han inventado.
Su construcción
compuesta de hierro
forjado y Mallenble, la
pone al abrigo de toda
rotura a la vez que su

sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.

Para toda clase de máquinas pídase el catálogo que se remitirá gratis.
NOTA. Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite
gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores re-
sultados.